

Familie Dittrich, Oberhausen/ WM

Hausgemachte

Hühnerkraftbrühe

mit Gemüse, Fleischeinlage und Grießnockerl

€ 5,20

Allergene: a, c, g

Saulgruber Lamm

Bernie Benedikt, Saulgrub

Lammbraten

mit gefüllter Zucchini und weiß-blauem Rösti

€ 14,80

Allergene: a, c, g, h

Metzgerei Haller, Murnau

Frühlings-Schnitzel

Gratiniertes Schweineschnitzel

mit Bärlauch, Ettaler Käse und Kernen

dazu Country-Dippers und Gemüse

€ 13,90

Allergene: a, c, g, h, i

Fischzucht am Osterbichl

Martin Köpf, Oberammergeau

Gebirgsforelle

mit Kräuterbutter überbacken

dazu hausgemachtes Kartoffel-Gemüse-Herz und gemischter Salat

€ 16,80

Allergene: a, c, d, g, h, i



Hausgemachte

Bärlauch-Käsespätzle

mit ‚Urigem Ammergeauer‘
und ‚Ettaler-Mandl‘ - Käse

dazu Röstzwiebeln und gemischter Salat

€ 11,20

Allergene: a, c, g, h, i

Metzgerei Haller, Murnau

Käse-Cordon-bleu

paniertes Schweineschnitzel,
gefüllt mit Ettaler Käse
dazu Twister (gedrehte Pommes Frites)
und gemischter Salat

€ 13,90

Allergene: a, c, g, h, i,

Bernbeurer Milchkalb

Sebastian und Michael Leismüller-Steiger, Bernbeuren

Nudeln: Isabella Dittrich, Oberhausen / WM

Kalbsrahmragout

mit Kräuterseitlingen
dazu hausgemachte Eier-Dinkel-Nudeln und Salat

€ 17,90

Allergene: a, c, e, g, h, l, j

Sebastian und Michaela Leismüller-Steiger, Bernbeuren

Wiener Schnitzel

paniertes Kalbschnitzel
mit Bratkartoffeln und Salat

Allergene: a, c, g, h, i, j



*Wir
wünschen
Allen
ein frohes
und gesegnetes
Osterfest!*



**Von 12⁰⁰ bis 19⁰⁰ Uhr
sind wir für Euch da
Dienstag Ruhetag**

Gültig ab Freitag, 02. April 2021

Allergen-Kennzeichnung

- a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- b) Krebs-Tiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, und Queenslandnuss)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- m) Lupinen

Diese 13 Zusatzstoff-Gruppen müssen in den Speisekarten wie folgt angegeben werden:

- 1. mit Farbstoffen
- 2. mit Konservierungsstoffen
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Geschmacksverstärkern
- 5. mit Schwefeldioxid
- 6. mit Schwärzungsmittel
- 7. mit Phosphat
- 8. mit Milcheiweiß
- 9. koffeinhaltig
- 10. chininhaltig
- 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
- 12. mit Taurin
- 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei den Süßungsmittel Aspartam anzugeben)

*Speisen
zum
Mitnehmen*

*Damit Ihr Eure
Lieblings-Gerichte
auch zu Hause
genießen könnt!*

**Wegen der aktuellen Lage,
sowie aus ökologischen Gründen
bitten wir Euch,
die Behälter zur Mitnahme der
Speisen mitzubringen.**

Ein Haus



Zum Bayerischen Paradies
Landgasthof 
Im Kirchfeld 5 • D-82442 Saulgrub
Ruf: 08845 - 74 75-0 Fax: 08845 - 74 75-26
E-Mail: bayr.paradies@t-online.de
www.zum-bayerischen-paradies.info

Wir freuen uns auf Euren Anruf!